Naked gingerbread kersttaart

Ingrediënten

1 Pak Dr. Oetker Basismix Biscuittaart
5 Stuk(s) Ei
50 ml Water
2 tl (theelepels) Gemberpoeder
2 tl (theelepels) Kaneel (gemalen)
snufje(s) Kruidnagel (gemalen)
0.5 tl (theelepels) Nootmuskaat
1 el (eetlepels) Honing
200 g Roomkaas
150 g Suiker (kristalsuiker)
tl (theelepels) Vanille aroma (bijv. Dr. Oetker)
1 Potje(s) Lemoncurd
Gingerbread koekmannetjes (en/of -rendieren)
3 takje(s) Rozemarijn
1 Strooibusje(s) Dr. Oetker Chocofantasie

Keukenspullen

Springvorm Ø18 cm (hoog)
Bakpapier
Boter of bakspray om mee in te vetten
Mengkom
Mixer met gardes
Bord (of taartplateau)
Broodmes
Spatel of plat mes

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 170°C / hetelucht 170°C).

Bekleed de bodem van de springvorm met bakpapier en vet daarna de hele springvorm in met bakspray of boter.

2. Bak je biscuittaart

Meng de **Dr. Oetker Basismix Biscuittaart (1 pak)**, de **eieren (5 stuks)**, het **water (50 ml)**, de **gember (2 el)**, de **kaneel (2 tl)**, de **kruidnagel (0.5 tl)**, de **nootmuskaat (0.5 tl)** en de **honing (1 el)** in een kom. Klop dit op de laagste stand goed door elkaar en mix het vervolgens nog minimaal 5 minuten op de hoogste stand tot een luchtig beslag. Schep het beslag in de springvorm, strijk glad en bak de taart in ongeveer 45 minuten in het midden van de oven gaar. Laat de taart op een rooster afkoelen. Verwijder na 10 minuten de rand van de springvorm. Leg vervolgens de taart ondersteboven op een taartrooster en verwijder voorzichtig de bodem.

3. Maak je frosting

Klop voor de frosting de **roomkaas (200 g)** met de **suiker (150 g)** en **Dr. Oetker Vanille Aroma (1 tl)** los met de (hand)mixer. Blijf kloppen en voeg beetje bij beetje de slagroom toe tot het mengsel stijve pieken vormt. Zet afgedekt in de koelkast tot gebruik. Snijd de afgekoelde cake in 3 lagen met een scherp gekarteld broodmes. Houd een hand bovenop de taart en gebruik de andere hand om te snijden. Leg de onderste laag op een bord of taartschaal en bestrijk met **lemon curd (1 potje)**. Leg een tweede laag erop en bestrijk deze met de frosting. Leg de derde laag op de taart en bestrijk de zijkanten ook met frosting, maar wel op zo'n manier dat de cake er nog doorheen schijnt. Smeer wel een royale laag op de bovenkant. Strijk de frosting rondom glad met een (palet)mes voor een strak effect. Decoreer de cake met **gingerbread koekmannetjes (en/of -rendieren)**, **rozemarijn (3 takjes)** die je op z'n kop zet als kerstboompjes, **Dr. Oetker Chocofantasie (1 strooibusje)** en serveer. Bijvoorbeeld op een mooie houten plank met rondom groene takken.

> Glamour Mix
> Gebruik bij het decoreren van de taart ook Dr. Oetker Glamour Mix.